428. SFORMATO DI PISELLI FRESCHI

Piselli sgranati, grammi 600.
Prosciutto grasso e magro, grammi 50.
Burro, grammi 30.
Farina, grammi 20.
Uova, n. 3.
Parmigiano, una cucchiaiata.

Fate un battutino col prosciutto suddetto, una piccola cipolla novellina e un pizzico di prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e quando avrà preso colore versate i piselli condendoli con sale e pepe. Cotti che siano passatene una quarta parte e il passato unitelo a un intriso composto col burro e la farina indicati e diluito sul fuoco con sugo di carne o brodo. Poi mescolate ogni cosa insieme, il parmigiano compreso, e cuocete il composto a bagno-maria in uno stampo liscio col foglio imburrato sotto.